

Toute l'année

Palourdes, clémentines

et ciboule



Palourdes, clémentines

et ciboule



Préparation: 20 minutes

Pour 4 personnes:

24 palourdes,

4 clémentines,

10 cl d'huile d'olive extra vierge,

1 ou 2 ciboules fraîches,

poivre du moulin, fleur de sel

- Emincez très finement la ciboule, en utilisant juste la tige.
- Epluchez deux clémentines avec un rasoir à légumes, puis taillez les zestes obtenus en tous petits dès.
- Pelez à vif les 2 clémentines, prélevez les suprêmes et coupez chaque suprême en 4.
- Pressez les deux autres, et réalisez une vinaigrette avec l'huile, le jus, les zestes et la ciboule.
- Ouvrez les palourdes bien fraîches avec un petit couteau pointu, et détachez-les de la coquille.
- Dans chaque coquille, posez une palourde, 2 petits cubes de clémentine, un bon tour de moulin à poivre et quelques grains de fleur de sel.
- Arrosez de vinaigrette et dégustez bien frais.



Pensez à dégorger
les palourdes à l'eau salée
dans un saladier durant une
nuit pour faire sortir
le sable.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

www.pavillonfrance.fr